

# Bramborové řízečky

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

800 g	brambory
2 ks	vejce
1 hrnek	strouhanka
1 ks	červení cibule
1 a 1/2 lžičky	sůl
1/2 lžičky	mletý kmín
1/2 lžičky	oblíbené indické koření (případně kari)
	šťáva z poloviny citronu
	olej na smažení
	sezamová semínka (nemusí být)
	čerstvé bylinky (petrželka, pažitka nebo koriandr)



## Postup přípravy

Brambory oloupeme, osolíme a uvaříme doměkka. Scedíme a necháme vychladnout a okapat v cedníku. Rozmačkáme je na kaši, ale nemixujeme! Přidáme nejmenší nasekanou cibuli, citronovou šťávu, sůl a koření a vše dobře promícháme. Z hotové směsi vytváříme malé dukátky, které opatrně obalíme v rozšlehaném vejci a následně ve strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji dozlatova (asi 2-3 minuty z každé strany). Ihned po vyndání z pánve je můžeme obalit v sezamových semínkách. Podáváme ozdobené nasekanými čerstvými bylinkami, s jogurtovým dresinkem, salátem nebo jako neobvyklou přílohu.